



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Osmanlı Şerbeti



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 15 dakika (demleme)
- >> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı kuru üzüm veya dut
- 1 adet çubuk tarçın
- 5-6 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı hibiskus (isteğe bağlı, kırmızı renk verir)
- 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)
- 1 adet limonun suyu

Yapılışı:

1. Şerbeti Kaynatma:

- Tüm malzemeleri bir tencereye alın.
- **Orta ateşte 15 dakika boyunca kaynatın.**
- Şekerin iyice erimesini sağlayın ve baharatların aromasının çıkmasını bekleyin.

2. Süzme ve Dinlendirme:

- Kaynayan şerbeti ocaktan alın ve bir süzgeç yardımıyla süzün.
- Oda sıcaklığında 15-20 dakika dinlendirin.

3. Servis:

- Soğuyan şerbeti sürahiye alın.
- **Soğuk servis etmek için içine buz ekleyin.**
- Limon dilimleri ve taze nane yapraklarıyla süsleyerek ikram edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **şerbeti bir gece buzdolabında bekletebilirsiniz.**